

キャンプ飯メニュー

人数 13名

11/26 (土)	汁物 (定番の豚汁)			焼き物			牛すじ煮込み (温めのみ)		箸休め	
使用器具	焚火台 1 (大鍋)			焚火台 2・グリル (網)			ガスコンロ・コップフェル		塩昆布&キャベツ	現地調達
	生姜	チューブ	現地調達	焼き鳥			牛すじ煮込み	ユキチ	漬物	現地調達
	里芋 (皮無し)	2袋		ウインナー等	青さんセレクト		ネギ (輪切り2本)	現地調達	切れてるチーズ	現地調達
	豚バラ肉	400g	現地調達	焼き魚					レタス1玉	現地調達
	大根	1/2本		スペアリブ	仕込み	ユキチ	<b>たこ焼き (冷凍を焼く)</b>		ミニトマト x2	現地調達
	人参	1本		餅チーズしそ豚串	仕込み	ユキチ	ガスコンロ・スキレット			
	ごぼう	2本		トマトベーコン巻	仕込み	ユキチ	冷凍たこ焼き (自然解凍)			
	玉ねぎ	2ヶ		長芋豚キムホイル焼	仕込み	ユキチ	マヨ・カツオ・青海苔			
	味噌&出汁パック			椎茸		現地調達	溶けるチーズ			
	ごま油			ししとう		現地調達	<b>ポテトサラダ</b>			
				ナス		現地調達	調理	ナホ		
				薩摩芋味比べ	4本	森田さんより	トッピングポテチ青のり			
現地担当				ウィッシュボーン&ニッシー						

11/27 (日)	残り汁うどん			焼きおにぎり	
	大鍋			お米	
	麺	6玉?	現地調達	醤油	
	うどん出汁の素		現地調達	白いりごま	
	天かす (天ぷら)		現地調達	おかか	
	半熟卵		現地調達	味噌	
	ネギ (輪切り)	1本	現地調達		
	なると	1本	現地調達		